

## MEMORIA DEL IV CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE «ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR»

**Ilmo. Sr. Dr. Ángel Manuel Caracuel García <sup>(1)</sup>**

Organizado por la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, el Hospital Regional Universitario Carlos Haya de Málaga y el Colegio de Veterinarios de Málaga, se ha celebrado del 5 de al 7 de octubre de 2005, en el salón de actos del Hospital Materno Infantil, el IV Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar.

En la presente edición se tenía como objetivo «la puesta al día y discusión de los avances y las últimas tendencias en el sector de la restauración social y comercial», y en el que se han debatido, entre otras, cuestiones como: nuevos peligros relacionados con la alimentación, programa de actividad física y alimentación equilibrada, recomendaciones del Consejo de Europa para la desnutrición hospitalaria, proyecto Alcotec, trazabilidad, normas y referenciales de gestión de la seguridad alimentaria, alimentos transgénicos, la experiencia de los Juegos del Mediterráneo de Almería 2005, vinos con D.O. Málaga y Sierras de Málaga, ictiotoxismos, anisakiosis, y el amor entre la fisiología y el aprendizaje.

Este ciclo de conferencias, ha a reunido a más de 150 profesionales relacionados con el sector (farmacéuticos, médicos, tecnólogos de los alimentos, veterinarios, técnicos especialistas en Nutrición y Dietética, cocineros, pinches, empresarios, jefes de servicio de restauración...) de diferentes puntos de la geografía andaluza y ha contado, como ponentes, con la participación de reconocidos profesionales del sector.

Así en la primera jornada el Dr. **Julio Boza López**, Presidente de Honor de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, inauguró este ciclo de-leitándonos con la conferencia: **el amor entre la fisiología y el aprendizaje**.

Posteriormente tuvo lugar la primera mesa redonda que trató sobre **Tendencias Nutricionales Fuera del Hogar** que contó con la participación de D. **Carlos Martín Soler**, Director de Servicios Generales del HRU Carlos Haya, del Dr. **Antonio Muñoz Aguilar**, Jefe de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del HRU Carlos Haya, y de D.

---

<sup>(1)</sup> *Coordinador Científico del Ciclo*

**Jesús Muñoz Bellerín** del Servicio de Promoción de la Salud de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud.

En la tarde de esta primera jornada, se realizó otra mesa redonda que tenía como título **Apuntes de Cocina** y en la que participaron D. **Antonio Zapata García**, Gastrónomo de la Universidad de Almería, D. **Santiago Domínguez Miguel**, Jefe de Cocina de la Marisquería Santiago de Marbella y la Dra. **M<sup>a</sup> Luisa Salvador Solano**, de la Facultad Veterinaria de la Universidad Zaragoza, y en la que dieron su punto de vista sobre cocina tradicional, cocina molecular y nuevas tendencias.

La primera jornada terminó con un **taller sensorial sobre productos del mar**, contando para ello con salmón ahumado, merluza de pincho y huevas de arenque, y que fue dirigido por D. **Antonio Zapata García**, Gastrónomo de la Universidad de Almería.

El segundo día comenzó con una mesa redonda a cerca de los **Peligros para la Salud Humana de los Productos de la Pesca**, en la que participaron D. **Javier Cañada Millán**, Director de Calidad, Investigación y Desarrollo de Angulas Aguinaga, el Prof. Dr. **Gaspar Ros Berruezo**, Catedrático de Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, D. **Antonio Garrido Estrella**, del Cuerpo Superior Facultativo IISS Veterinario del Distrito Sanitario Poniente de Almería, y D. **Juan Miguel Rodrigo López** del Servicio de Digestivo del HRU Carlos Haya, y en la que trataron las ventajas de la trazabilidad en productos transformados de la pesca, los ictiotoxismos, los anisakiosis y las patologías provocadas por éstos en humanos.

La tarde de este segundo día contó con la colaboración de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Málaga (AEHMA), y más concretamente, con la presencia como moderador de la mesa redonda de su presidente D. **Rafael Prado Salas**. En esta mesa con el sugerente título de **Sabores del Sur**, se hizo un repaso sobre la importancia del sector de bares, cafeterías y restaurantes en Málaga, partiendo de la distribución de perecederos y terminando con el vino Málaga. Para ello se contó con D. **Fernando Méndez de Andrés y Suárez del Otero**, Director de MercaMálaga, con D. **José Javier Prado Salas**, Historiador, y con D. **Francisco Medina Pérez-Rejón**, Enólogo de Bodegas López Hermanos S.A.

Esta segunda jornada terminó con un **taller sensorial sobre el vino Málaga**, contando para ello con la supervisión de D. **Francisco Medina Pérez-Rejón**, Enólogo de Bodegas López Hermanos S.A. quien nos guió sobre diferentes vinos de Málaga maridados con productos también de Málaga.

El viernes 7 de octubre, último día del ciclo, comenzamos con una mesa redonda sobre **Actualización en Seguridad Alimentaria**, en la que intervinieron la Dra. **Piedad Martín Olmedo**, Coordinadora del Experto en Gestión de la Seguridad Alimentaria y Profesora de la Escuela Andaluza de Salud Pública, el Dr. **Tesifón Parrón Carreño**, Jefe de Servicio de Salud Pública de la Delegación Provincial de Almería y Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, y D. **Pablo Sopeña Ibarra**, Responsable de Desarrollo Agroalimentario SGS.

Por último intervino D. **José Antonio Conejo Díaz**, Coordinador General de Salud Ambiental y Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud y Académico de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental quien realizó la **Conferencia de Clausura** sobre **La Seguridad Alimentaria en la Sociedad de la Comunicación**.

Quisiera finalizar esta reseña, agradeciendo la inestimable participación de todos los ponentes que han hecho posible este IV Ciclo, resaltando las aportaciones de nuestros colaboradores y de las entidades organizadoras sin las que no se podría haber realizado, que nos anima a pensar en la continuidad de esta iniciativa y a comenzar a trabajar en la preparación del V Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar, que además coincidirá con el 50 aniversario del HRU Carlos Haya.

Málaga, 21 de noviembre de 2005.

